

BLANCO INMOTION Chariots banquet, SERVISTAR

Chariots banquet

Chariots banquet, chauffés	144
Chariots banquet, réfrigérés	145
Accessoires pour chariots banquet	146

SERVISTAR

SERVISTAR GASTRO	148
SERVISTAR STATIC	150
SERVISTAR PORTABEL	150
Accessoires pour SERVISTAR	151

Chariot banquet, chauffé

- Isolation à double paroi
- Corps en inox, fermé sur tous les côtés, corps extérieur et intérieur avec séparation thermique
- Compartiment d'armoire en exécution hygiène HS, logement de grilles et GN à l'aide de parois à glissières embouties
- Élément chauffant avec circulation d'air chaud, chauffage sec ou humide, amovible pour le nettoyage
- Thermostat électronique, avec affichage numérique de température de consigne/réelle, plage de température réglable de +30 °C à +90 °C
- Raccordement électrique 220–240 V/50–60 Hz/2,2 kW
- Des butoirs de protection contre les chocs périphériques protègent le chariot des détériorations
- Verrouillage 2 points à fermeture automatique pour le transport (avec position de sécurité), verrouillable



reddot design award
winner 2011



Illustration	Modèle	Désignation	Capacité	Dimensions L x l x H (mm)	Poids (kg)	Roues ø 160 mm	Référence
	BW 11	Chariot banquet, chauffé par air pulsé	11 paires de glissières Espacement: 115 mm, max. 11 récipients GN 2/1-100	840 x 945 x 1920 mm	146 kg	4 roues pivotantes, dont 2 avec frein, acier galvanisé	573 574
	BW 18	Chariot banquet, chauffé par air pulsé	18 paires de glissières Espacement: 75 mm, max. 18 récipients GN 2/1-65	840 x 945 x 1920 mm	146 kg	4 roues pivotantes, dont 2 avec frein, acier galvanisé	573 575
	BW 22	Chariot banquet, chauffé par air pulsé, sans paroi médiane	11 paires de glissières Espacement: 115 mm, max. 11 grilles 1084 x 650 mm sans paroi médiane ou max. 22 récipients GN 2/1-100 avec paroi médiane haute	1390 x 945 x 1920 mm	225 kg	2 roues fixes et 2 roues pivotantes avec frein, acier galvanisé	573 576
	BW 36	Chariot banquet, chauffé par air pulsé, sans paroi médiane	18 paires de glissières Espacement: 75 mm, max. 17 rilles 1084 x 650 mm sans paroi médiane ou max. 36 récipients GN 2/1-65 avec paroi médiane haute	1390 x 945 x 1920 mm	225 kg	2 roues fixes et 2 roues pivotantes avec frein, acier galvanisé	573 577

Chariot banquet, réfrigéré par air pulsé

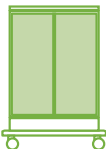

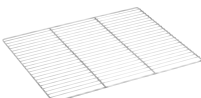

- A double paroi et isolé, réfrigération active par air pulsé
- Corps en inox, fermé sur tous les côtés, corps extérieur et intérieur avec séparation thermique
- Compartiment d'armoire en exécution hygiène HS, logement de grilles et GN à l'aide de parois à glissières embouties
- Machine frigorifique intégrée dans le corps
- Thermostat électronique, avec affichage numérique de température de consigne/réelle, réglable de +8 °C à -10 °C
- Raccordement électrique: 220-240 V AC/50 Hz ou 60 Hz/0,5 kW
- Des butoirs de protection contre les chocs périphériques protègent le chariot des détériorations
- Verrouillage 2 points à fermeture automatique pour le transport (avec position de sécurité), verrouillable




reddot design award
winner 2011

Illustration	Modèle	Désignation	Capacité	Dimensions L x l x H (mm)	Poids (kg)	Roues ø 160 mm	Référence
	BW-UK 10	Chariot banquet, réfrigéré par air pulsé	10 paires de glissières Espacement: 115 mm, max. 10 récipients GN 2/1-100	840 x 945 x 1920 mm	180 kg	4 roues pivotantes, dont 2 avec frein, acier galvanisé	573 578
	BW-UK 15	Chariot banquet, réfrigéré par air pulsé	15 paires de glissières Espacement: 75 mm, max. 15 récipients GN 2/1-65	840 x 945 x 1920 mm	180 kg	4 roues pivotantes, dont 2 avec frein, acier galvanisé	573 579

Accessoires pour chariots banquet

Illustration	Désignation	pour modèle	Dimensions L x l x H (mm)	Référence	
Paroi médiane haute 	Paroi médiane haute amovible, avec échelles à rayonnage	BW 22		573 580	
		BW 36		573 581	
Paroi médiane semi-haute 	Paroi médiane semi-haute amovible, avec échelles à rayonnage	BW 22		573 582	
		BW 36		573 583	
Grille Gastronorm GR 2/1 	Grille Gastronorm GR 2/1 en inox	BW 11, BW 18, BW-UK 10, BW-UK 15 BW 22*, BW 36* * uniquement en liaison avec une paroi médiane	650 x 530 mm	550 266	
	Grille en inox	BW 22, BW 36 (uniquement sans paroi médiane haute)	1084 x 650 mm	146 646	
sans illustration	Support d'assiettes en inox pour le transport de max. 8 assiettes jusqu'à 31 cm ø. Les supports d'assiettes peuvent être insérés sans grilles directement dans les glissières du compartiment d'armoire	BW 11, BW 18, BW-UK 10, BW-UK 15 BW 22*, BW 36* * uniquement en liaison avec une paroi médiane	Capacité: max. 3 pièces max. 2 pièces max. 6 pièces	650 x 530 x 310 mm	566 653
Cloche avec trou 	Cloche en inox avec trou de maniement, à simple paroi	tous les BW	ø 260 mm 49 mm de hauteur	572 979	

Accessoires pour chariots banquet


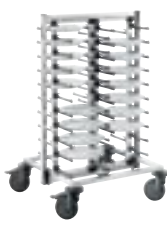
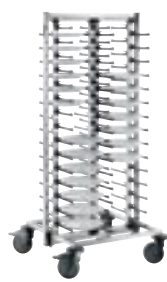
Roues				
Illustration	Modèle Désignation	Diamètre des roues	pour les modèles	
Disposition des roues A 	Roues en acier galvanisé au choix 2 roues fixes et 2 roues pivotantes ou 4 roues pivotantes, dont 2 avec frein de stationnement	ø 160 mm	tous les BW	
		ø 200 mm	tous les BW	
Disposition des roues A 	Roues en inox avec bandages creux au choix 2 roues fixes et 2 roues pivotantes ou 4 roues pivotantes, dont 2 avec frein de stationnement	ø 160 mm	tous les BW	
		ø 200 mm	tous les BW	
Disposition des roues D 	Roues en disposition D pour BW 22 et BW 36 possible sur demande			

SERVISTAR

- En acier inoxydable de haute qualité
- Capacité portante maximale par paire de supports d'assiettes: 1 kg
- Espacement des assiettes 80 mm
- Réglable en continu pour tailles d'assiettes jusqu'à 30 cm
- Modèle des roues: ø 125 mm, 4 roues pivotantes, dont 2 avec frein



GASTRO, système d'empilage d'assiettes, roulant, avec roues

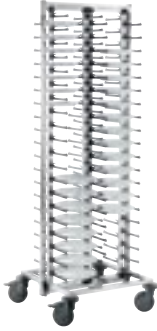
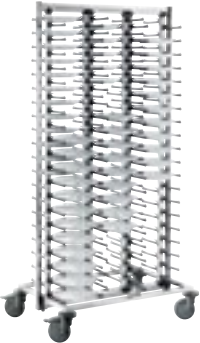
Illustration	Modèle	Désignation Capacité	Dimensions L x l x H (mm) Poids (kg)	Variante de livraison	Roues ø 125 mm	Référence
SERVISTAR GASTRO 30 (illustr. avec accessoire assiettes) 	SERVISTAR GASTRO 30	Système d'empilage d'assiettes, roulant, pour max. 30 assiettes	653 x 398 x 1456 mm env. 14 kg	assemblé	en matière plastique, inoxydable suiv. DIN 18867-8	573 703
					acier galvanisé	573 702
				Flat Pack, assem- blage par le client Dimensions d'embal- lage: 1353 x 423 x 341 mm Poids du Flat Pack: env. 18 kg	en matière plastique, inoxydable suiv. DIN 18867-8	573 705
					acier galvanisé	573 704
SERVISTAR GASTRO 40 (illustr. avec accessoire assiettes) 	SERVISTAR GASTRO 40	Système d'empilage d'assiettes, roulant, pour max. 40 assiettes	653 x 663 x 1056 mm env. 16 kg	assemblé	en matière plastique, inoxydable suiv. DIN 18867-8	573 707
					acier galvanisé	573 706
				Flat Pack, assem- blage par le client Dimensions d'embal- lage: 953 x 676 x 247 mm Poids du Flat Pack: env. 21 kg	en matière plastique, inoxydable suiv. DIN 18867-8	573 709
					acier galvanisé	573 708
SERVISTAR GASTRO 60 (illustr. avec accessoire assiettes) 	SERVISTAR GASTRO 60	Système d'empilage d'assiettes, roulant, pour max. 60 assiettes	653 x 663 x 1456 mm env. 18,5 kg	assemblé	en matière plastique, inoxydable suiv. DIN 18867-8	573 711
					acier galvanisé	573 710
				Flat Pack, assem- blage par le client Dimensions d'embal- lage: 1353 x 683 x 247 mm Poids du Flat Pack: env. 24,5 kg	en matière plastique, inoxydable suiv. DIN 18867-8	573 693
					acier galvanisé	573 692

SERVISTAR

- En acier inoxydable de haute qualité
- Capacité portante maximale par paire de supports d'assiettes: 1 kg
- Espacement des assiettes 80 mm
- Réglable en continu pour tailles d'assiettes jusqu'à 30 cm
- Modèle des roues: ø 125 mm, 4 roues pivotantes, dont 2 avec frein



GASTRO, système d'empilage d'assiettes, roulant, avec roues



Illustration	Modèle	Désignation Capacité	Dimensions L x l x H (mm) Poids (kg)	Variante de livraison	Roues ø 125 mm	Référence
 <p>SERVISTAR GASTRO 80 (illustr. avec accessoire assiettes)</p>	SERVISTAR GASTRO 80	Système d'empilage d'assiettes, roulant, pour max. 80 assiettes	653 x 663 x 1856 mm env. 23 kg	assemblé	en matière plastique, inoxydable suiv. DIN 18867-8	573 695
					acier galvanisé	573 694
				Flat Pack, assem- blage par le client Dimensions d'embal- lage: 1753 x 683 x 247 mm Poids du Flat Pack: env. 29 kg	en matière plastique, inoxydable suiv. DIN 18867-8	573 697
					acier galvanisé	573 696
 <p>SERVISTAR GASTRO 120 (illustr. avec accessoire assiettes)</p>	SERVISTAR GASTRO 120	Système d'empilage d'assiettes, roulant, pour max. 120 assiettes	653 x 933 x 1856 mm env. 29 kg	assemblé	en matière plastique, inoxydable suiv. DIN 18867-8	573 699
					acier galvanisé	573 698
				Flat Pack, assem- blage par le client Dimensions d'embal- lage: 1753 x 943 x 233 mm Poids du Flat Pack: env. 38,5 kg	en matière plastique, inoxydable suiv. DIN 18867-8	573 701
					acier galvanisé	573 700

SERVISTAR




- En acier inoxydable de haute qualité
- Capacité portante maximale par paire de supports d'assiettes: 1 kg
- Espacement des assiettes 80 mm
- Réglable en continu pour tailles d'assiettes jusqu'à 30 cm



PORTABLE, système d'empilage d'assiettes, à porter


Illustration	Modèle	Désignation Capacité	Dimensions L x l x H (mm) Poids (kg)	Référence
SERVISTAR PORTABLE 10 (Illustr. avec accessoire assiettes) 	SERVISTAR PORTABLE 10	Système d'empilage d'assiettes, portable pour max. 10 assiettes	530 x 360 x 865 mm env. 5 kg	569 921
SERVISTAR PORTABLE 20 (Illustr. avec accessoire assiettes) 	SERVISTAR PORTABLE 20	Système d'empilage d'assiettes, portable pour max. 20 assiettes	530 x 590 x 905 mm env. 6,5 kg	569 922

STATIC, système d'empilage d'assiettes, pour le montage mural

SERVISTAR STATIC 7 (Illustr. avec accessoire assiettes) 	SERVISTAR STATIC 7	Système d'empilage d'assiettes, pour fixation murale pour max. 7 assiettes	350 x 231 x 595 mm env. 2 kg	569 923
SERVISTAR STATIC 10 (Illustr. avec accessoire assiettes) 	SERVISTAR STATIC 10	Système d'empilage d'assiettes, pour fixation murale pour max. 10 assiettes	350 x 231 x 835 mm env. 2,5 kg	569 924
SERVISTAR STATIC 20 (Illustr. avec accessoire assiettes) 	SERVISTAR STATIC 20	Système d'empilage d'assiettes, pour fixation murale pour max. 20 assiettes	350 x 231 x 1635 mm env. 4 kg	569 925

Accessoires pour SERVISTAR

Accessoires

Illustration	Désignation	pour modèle	Référence
<p>Poignée de poussée réglable en hauteur</p> 	<p>Poignée de poussée réglable en hauteur En acier inoxydable robuste</p>	Tous les SERVISTAR GASTRO	573 717
sans illustration	<p>Enveloppe d'hygiène avec cadre en AISI 304 pour accueillir l'enveloppe d'hygiène, pour la protection des repas contre les pertes de chaleur et les influences externes, Matériau: PE 280µ</p>	<p>SERVISTAR GASTRO 30 SERVISTAR GASTRO 40 SERVISTAR GASTRO 60 SERVISTAR GASTRO 80 SERVISTAR GASTRO 120</p>	<p>573 712 573 713 573 714 573 715 573 716</p>
sans illustration	<p>Plaque de rangement Crée une surface de rangement supplémentaire (ne peut pas être combinée avec un blocage d'assiette ou une enveloppe d'hygiène). <u>ATTENTION: pas possible en cas de livraison en Flat Pack.</u></p>	<p>SERVISTAR GASTRO 30 SERVISTAR GASTRO 40 SERVISTAR GASTRO 60 SERVISTAR GASTRO 80</p>	
sans illustration	<p>Blocage d'assiette Peut même empêcher les assiettes de glisser dans des situations de transport extrêmes (uniquement pour une nouvelle commande, le rééquipement n'est pas possible). <u>ATTENTION: pas possible en cas de livraison en Flat Pack.</u></p>	<p>SERVISTAR GASTRO 30 SERVISTAR GASTRO 40 SERVISTAR GASTRO 60 SERVISTAR GASTRO 80 SERVISTAR GASTRO 120</p>	
sans illustration	<p>Roues en acier inoxydable ø 125 mm, 4 roues pivotantes, dont 2 avec frein</p>	Tous les SERVISTAR GASTRO	

